Topgel	**FICHA TÉCNICA DE PESCADITO REBOZADO TG 3X1 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3943** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

PESCADITO REBOZADO

Código EAN 13: 84 36024 10203 1
Código EAN 128: (01) 1 84 36024 10203 8 (15) aammdd (10) ddmmaa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Pejerrey corte mariposa rebozado, prefrito y ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Pejerrey (47%), Rebozado (53%): {Agua, harina de ***trigo***, aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-450, E-500), potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-101)

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
18 meses

Topgel	**FICHA TÉCNICA DE PESCADITO REBOZADO TG 3X1 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3943** Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.
FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180 ºC de 2 minutos y medio a 3 minutos.
Conservar hasta la fecha de caducidad a –18ºC en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja de Cartón
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	38,4
Ancho (cm)	20,5
Alto (cm)	14,4
Unidades caja:	3
Kilos caja:	3

Palet:

Formato Palet:	EU
Cajas x Fila:	11
Filas x Palet:	14
Kg de Palet:	154

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	25,8 g
De los cuales azúcares	1,96 g
Grasas:	5,5 g
De las cuales saturadas	0,6 g
Proteínas:	9,6 g
Sal	1,4 g

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías: 196
Kjulios: 825

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Topgel	**FICHA TÉCNICA DE PESCADITO REBOZADO TG 3X1 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3943** Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Comidas preparadas Grupo A

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	10^6 ufc/g
Coliformes / g (30ºC)	10^4 ufc/g
Coliformes fecales / g	10^2 ufc/g
Estafilococos aureus / g	10^2 ufc/g
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	Ausencia
Listeria monocytógenes	10^2 ufc/ g
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☒ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

En nuestras instalaciones se manipulan pescado, crustáceos, moluscos y queso.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Dorado oscurecido
Sabor: Característico del pejerrey
Textura: Semicrujiente, tierno interiormente
Olor: Típico de los productos fritos

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo :
% Rebozado :
% Empanado: 53 ± 5
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas : 25/30 piezas/kg
% inyección:
Peso pieza/unidad: 30/40 g
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…….
Presentación:

☐ IQF ……..
☐ VACÍO ……..
☐ HIGIENIZADO …….
☐ INTERFOLIADO ……..
☐ OTRO ……..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO